

Notice d'utilisation

BLENDER CHAUFFANT



Référence :	DOM324
Date :	11/12/2013
Version :	1.3
Langue :	Français



Notice d’utilisation

Vous venez d’acquérir un produit de la marque DOMOCLIP et nous vous en remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES CES INSTRUCTIONS AVANT D’UTILISER L’APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR TOUT BESOIN ULTERIEUR.

1. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu. Ne pas utiliser à l’extérieur.
2. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l’appareil.
3. Branchez toujours votre appareil sur une prise murale reliée à la terre.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'habitude d'utiliser ce type d'appareil s'ils sont supervisés ou aidés concernant l'utilisation de l'appareil et comprennent les dangers que cela implique. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans qui seront supervisés.
5. Tenir l'appareil et le câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
6. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu’il est branché.
7. Débranchez le blender de la prise secteur lorsque vous ne l’utilisez pas ou lorsque vous la nettoyez.

8. N'utilisez pas l'appareil :
   a. si la prise ou le câble d’alimentation est endommagé(e),
   b. en cas de mauvais fonctionnement,
   c. si l’appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit,
   d. s’il est tombé dans l’eau,
   e. si vous l’avez laissé tomber.
   f. Aucune réparation ne peut être effectuée par l’utilisateur.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire (*) afin d'éviter un danger.
10. N’immergez pas l’appareil, le câble d’alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
11. Ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains mouillées.
12. Ne laissez pas pendre le câble d’alimentation sur le rebord d’une table ou d’un plan de travail, et évitez qu’il n’entre en contact avec des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.).
13. Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
14. Lors de l’utilisation, déroulez toujours complètement le câble d’alimentation de son logement afin d’éviter la surchauffe de l’appareil.
15. Gardez l’appareil à l’écart des sources de chaleur comme les radiateurs afin d’éviter la déformation des parties en plastique.
16. Cet appareil n’est pas destine à être mis en fonctionnement au moyen d’une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

17. Cet appareil est destiné, uniquement, à un usage ménager et utilisations semblables comme :
    - Les cuisines du personnel, dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail.
    - des fermes
    - Les clients dans les hôtels, les motels et tout autre type d'environnement résidentiel.

(*)**Personne compétente qualifiée** : technicien du service après-vente du constructeur ou de l'importateur ou toute personne qualifiée, habilitée et compétente pour effectuer ce type de réparation.

PRECAUTIONS PARTICULIERES

Attention :

- La jarre devient chaude pendant l'utilisation. La tenir toujours avec la poignée.
- Veillez à garder vos mains, les vêtements amples et toute autre chose éloignée des lames rotatives.
- Ne touchez jamais les parties chaudes de cet appareil afin de ne pas vous brûler.
- Prenez garde à ce que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- Ne pas plonger l'appareil ou la jarre dans l'eau ou dans un autre liquide sous risque de court circuit.
- Veillez à ce que la base en plastique de la jarre ne soit pas humide car cela peut provoquer un court circuit.
- Si un court circuit devait se produire, il faut laisser sécher l'appareil pendant 48 heures



Notice d’utilisation

1. **Ne pas utiliser l'appareil si les lames rotatives sont endommagées.**
2. **Ne pas utiliser l'appareil sans le couvercle verrouillé en place.**
3. **Ne pas faire fonctionner l'appareil après un dysfonctionnement après une chute de quelque manière que ce soit.**
4. **Utiliser toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur.**
5. **Veillez à une bonne ventilation autour de l'appareil pour laisser s'échapper la chaleur et la vapeur.**
6. **La jarre devient chaude pendant l'utilisation. La tenir toujours avec la poignée.**
7. **Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.**
8. **Veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.**
9. **Veillez également à ne pas couvrir l'appareil et à ne rien poser dessus.**

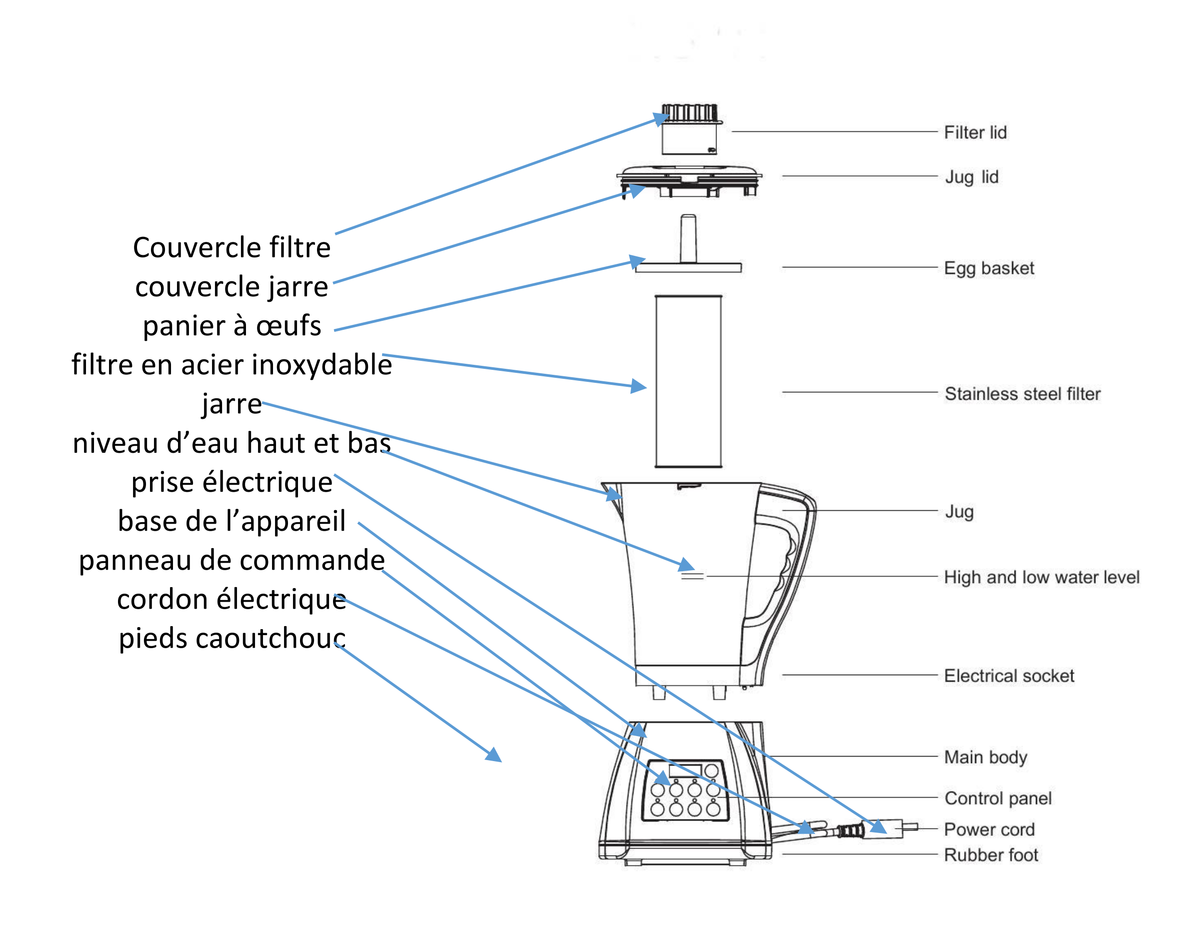
Information :

L'appareil a été conçu pour préparer de délicieuses soupes lisses ou avec des morceaux. Il est également équipé d'une fonction de réchauffage permettant de réchauffer vos soupes déjà prêtes. Il offre aussi plusieurs systèmes de sécurité comme un arrêt du dispositif de verrouillage; un capteur de liquide minimum; un capteur de dépassement du liquide chaud et un arrêt de sécurité sur la base moteur.
Les lames intégrées s'utilisent également pour permettre de transformer l'appareil en simple blender pour faire des smoothies, des purées, des sauces



Notice d'utilisation

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Démarrage:	**Contenu de la boîte :**
Retirer le blender chauffant de la boîte.	Base moteur
Retirer tout emballage de l'appareil	Jarre du blender avec la lame intégrée
	Couvercle de la jarre
	Doseur
	Manuel d'utilisation Filtre
	Eponge et brosse

Fonctionnalités	
2 réglages automatiques	Fonction Mixeur
Fonction Réchauffer	Capteur de sécurité du liquide minimum
Capteur de dépassement du liquide chaud	2 réglages quantité
Touches lumineuses	Avertissements audibles
Pieds ventouse antidérapants	Couvercle étanche avec entonnoir
Lame mélangeuse intégrée	Alarme fin du programme



Notice d'utilisation

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle DOM324
220-240V 50/60Hz
800-900W

UTILISATION

Avant d'utiliser votre appareil la première fois, rincez la jarre et essuyez le couvercle avec un chiffon humide. L'usage d'un détergent doux est conseillé.



Attention : La jarre contient des lames très aiguisées et elle doit être manipulée avec soin en toutes circonstances. Ne plongez pas l'appareil ou la jarre dans l'eau ou dans d'autres liquides.

Placez l'unité de base de l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Positionnez correctement la jarre sur la base en alignant les connexions sur la base de la jarre à celles sur l'unité. La jarre doit se tenir fermement sur le dessus de l'unité.
Coupez tous les ingrédients en cubes d'environ 2-3 cm. Les cubes plus gros peuvent ne pas cuire dans le temps programmé.



Attention : Il est déconseillé d'utiliser de la viande crue dans l'appareil. La viande ou le poisson doit être précuit. N'ajoutez aucun ingrédient surgelé. Veillez à ce que tous les ingrédients soient à la température ambiante.

P1: Pour une soupe lisse:
Versez les ingrédients dans la jarre puis ajoutez le liquide jusqu'au niveau de remplissage requis.
P2: Pour une soupe avec des morceaux:
Insérez le filtre sur la jarre en le sécurisant. L'anneau circulaire à la base de la jarre permet de placer le filtre correctement et garantir qu'il est verrouillé lorsque le couvercle est posé.
Ajoutez les ingrédients coupés dans la jarre (en dehors du filtre) puis ajouter le liquide jusqu'au niveau de remplissage requis dans la jarre.
Note: Tous les liquides ajoutés à la préparation doivent être à température ambiante, et ne pas être au-dessus ou au-dessous des niveaux indiqués sur le côté de la jarre. S'il n'y a pas assez de liquide, l'appareil émet un avertissement et s'arrête. Si vous dépassez les repères maximum, le contenu chaud atteint le couvercle de la jarre et déclenche le capteur supérieur et un interrupteur de sécurité éteint l'appareil pour empêcher que le liquide déborde.



AVERTISSEMENT: Les ingrédients avec une haute teneur en amidon ou en sucre peuvent facilement coller à la plaque chauffante et brûler.

Une fois tous les ingrédients et le liquide dans la jarre, posez le couvercle sur l'appareil. Placez le couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la Flèche de verrouillage du couvercle

s'aligne sur la flèche de la poignée. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller.
Assurez-vous que l'arrêt du doseur est placé correctement sur le dessus du couvercle.
Lorsque tout est en place, branchez l'appareil sur une prise électrique et appuyez sur la touche on/off. La touche s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.
Si une alarme sonne, débranchez l'appareil et vérifiez que le couvercle est bien en place et que les niveaux de liquide sont corrects et comme indiqués ci-dessus.
Ensuite, rebranchez et rallumez.
Pour démarrer le processus de cuisson, choisissez parmi l'un de nos programmes prédéfinis faciles à utiliser ou entrez manuellement vos propres paramètres.
L'appareil est contrôlé en utilisant les choix suivants:



Option	Description	Gamme
Start/Stop Pulse	Appuyez pour démarrer ou arrêter l'opération Maintenez enfoncé pour utiliser la fonction Pulse	
Menu	5 programmes prédéfinis faciles à utiliser	P1-P5
Garde au chaud/ Réchauffer	Appuyez une fois pour maintenir le contenu au chaud à la fin du cycle de cuisson Appuyez deux fois pour activer la fonction Réchauffer pour chauffer le contenu froid	
Program.	Appuyez sur cette touche suivi de +/- pour régler le délai.	10mins-24heures
Pour régler manuellement l'appareil et obtenir une soupe personnalisée ou utiliser uniquement la fonction Blender, sélectionnez les paramètres suivants		
Vitesse	Appuyez sur cette touche suivi de +/- pour sélectionner la vitesse du moteur	1-5
Temps de mixage	Appuyez sur cette touche suivi de +/- pour sélectionner la durée d'activité manuelle de l'appareil	1-99mins
T°	Appuyez sur cette touche suivi de +/- pour sélectionner la température requise	40°C-100°C

Les programmes prédéfinis sont:

P1: Programme soupe lisse (environ 25 minutes)

P2: Programme soupe avec morceaux (environ 30 minutes)

P3: Programme Réchauffer

P4: Programme Mixer
P5: Programme Bouillir
Une fois que tous les ingrédients et les liquides ont été ajoutés dans l'appareil, le couvercle posé et verrouillé, branchez l'appareil sur une prise électrique et mettez-le sous tension. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt une fois. Tous les témoins lumineux se mettent à clignoter. Appuyez sur la touche "Menu" ou les touches +/- pour sélectionner le bon programme. Le blender chauffant se met en action.
Une fois le programme terminé, l'appareil émet un bip et s'arrête. Vous pouvez verser directement votre soupe depuis la jarre. Faites attention en enlevant le couvercle car il est très chaud.

	**AVERTISSEMENT:** Chaleur/vapeur s'échappent du couvercle. Soyez prudent en retirant le couvercle et l'entonnoir.

Note: Les programmes prédéfinis ci-dessus s'appuient sur une opération sans interruption. Une interruption provoque l'annulation du programme. En relançant le programme, les étapes de cuisson seront répétées ce qui peut changer les résultats.
Si vous devez ajouter d'autres ingrédients pendant la cuisson, vous pouvez retirer l'arrêt du doseur et insérer l'aliment sans interrompre le programme.

Programme Réchauffer (P3)

Branchez l'appareil sur une prise électrique et appuyez sur la touche Marche/Arrêt. Sélectionnez P3 avec la touche Menu ou les touches +/-.
Le programme de réchauffage effectue les opérations suivantes:
réchauffer-mixer-réchauffer-mixer-réchauffer
Ce processus suit ce cycle jusqu'à ce que la soupe atteigne la température optimale de 70°C, prête à servir. Une alarme sonne dès que la température est atteinte.
Note: La fonction Réchauffer ne cuit pas. Toutes les soupes doivent être pré-cuisinées en premier. Le programme de réchauffage est conseillé uniquement pour les soupes lisses car l'opération de mixage peut couper les morceaux. Pour réchauffer une soupe avec des morceaux, utilisez les paramètres manuels ci-après.

Programme Blender (P4)

L'appareil peut servir également de blender sans la fonction Réchauffer. Préparez l'appareil comme indiqué précédemment et ajoutez vos ingrédients.
Les ingrédients doivent atteindre une profondeur minimum de 3-4 cm afin que le capteur de sécurité ne s'active pas mais sans dépasser le niveau MAXIMUM. Il est impossible de mixer des aliments secs qui ne seront pas reconnus par le capteur.
Versez les ingrédients dans la jarre, branchez l'appareil et mettez-le sous tension. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt, puis sélectionnez P4 avec la touche menu ou les touches +/-.
Le programme blender est une séquence répétitive de 15 secondes à haute vitesse avec une petite pause. Pour arrêter le cycle, appuyez sur Marche/Arrêt.

Programme Bouillir (P5)

Ce programme est idéal pour cuire des aliments à la vapeur comme des œufs. Versez de l'eau dans la jarre, au-dessus du repère WATER MIN (eau min) et du repère STEAM MAX (vapeur max). Insérez le cuiseur à œuf et placez les aliments dessus. Le cycle dure environ 15 minutes.
Note:. Vérifiez que les aliments sont suffisamment cuits avant de les consommer.

"Program."

L'appareil est doté d'une fonction qui vous permet de programmer l'appareil pour qu'il se mette en route à une heure définie. Si vous voulez utiliser la fonction Program., versez tous les ingrédients, branchez l'appareil et mettez-le sous tension. Appuyez sur la touche "Program." suivi de +/- pour régler votre durée.

La plage de durée autorisée est de 10 minutes jusqu'à 24 heures. Vous pouvez ensuite choisir le programme.

"Vitesse”

Appuyez sur la touche "Speed" (Vitesse) pour saisir la vitesse du moteur suivi de +/- pour choisir la vitesse. La vitesse par défaut du moteur est 0.

“Temps de mixage”

Appuyez sur la touche "Temps de mixage" (Temps) pour saisir la durée de mixage suivi de +/-. La durée augmente par incrément de 1 jusqu'à un maximum de 99 minutes. La durée par défaut est de 0 minute.

“T°”

Appuyez sur la touche "T°" (Température) pour saisir la température de cuisson, suivi de +/-. Les plages de température se situent entre 40°C et 100°C par incrément de 10°C. La température par défaut est de 40°C. Vous pouvez ajuster la température à tout moment.

Note: Pour réchauffer une soupe avec des morceaux, sélectionnez un programme manuel avec les touches Temps de mixage et T° comme indiqué plus haut. Réglez d'abord la durée et la température. Votre soupe avec morceaux est réchauffée sans déclencher le mécanisme du blender.

“Garde au chaud/Réchauffage”

Appuyez une fois sur la touche Garde au chaud pour conserver les aliments bien chauds. La température maximum est de 50°C.

Note: Les aliments doivent être à une température inférieure à 50°C avant d'utiliser la fonction Garde au chaud. La fonction blender est désactivée pendant cette fonction.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage et Entretien:

- Toujours débrancher l'appareil du courant avant de le laver à la main.
- Ne pas passer l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne pas plonger l'appareil ou la jarre dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Nettoyer la surface de l'unité de base et l'extérieur de la jarre avec un chiffon doux et humide.
- Laver le couvercle sous l'eau chaude et savonneuse.
- Rincer l'intérieur de la jarre pour éliminer les restes de soupe ou des morceaux. Essuyer tous les résidus alimentaires avec un chiffon doux et du détergent non agressif avant de rincer encore une fois.



Attention : les lames dans la jarre ne sont pas amovibles et très coupantes
Faire extrêmement attention pour nettoyer l'intérieur de la jarre.

Pour venir à bout des tâches résistantes, utilisez l'un des programmes de l'appareil pour faciliter l'opération de nettoyage.

- Montez simplement l'appareil comme décrit auparavant, ajoutez 800 ml d'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Posez le couvercle et mettez l'appareil sous tension. Appuyez sur le blender ou la fonction Pulse et les lames tournent pour nettoyer la jarre. Vous pouvez arrêter l'opération de nettoyage à tout moment en mettant l'appareil hors tension. Vous pouvez également réaliser cette action en choisissant l'option P4 dans les menus présélectionnés.



Notice d'utilisation

DEPANNAGE
Si au cours de la cuisson, les témoins clignotent et l'appareil sonne sans interruption, cela indique une erreur de l'opération. Veuillez vérifier ce qui suit:

1. Le couvercle n'est pas correctement verrouillé. L'enlever puis le reverrouiller.
2. Pas d'eau dans la jarre, le capteur de sécurité est activé. Ajouter du liquide au-dessus de la ligne minimum sur la jarre.
3. La jarre n'est pas correctement positionnée sur l'unité de base, l'interrupteur de sécurité est activé. L'enlever puis la repositionner.
4. La base chauffante et le moteur sont en surchauffe, le capteur de surchauffe est activé. Eteindre l'appareil et le laisser refroidir pendant 5 minutes.
5. L'eau ou le liquide dans la jarre dépasse le niveau MAXIMUM, le capteur de dépassement du liquide est activé. Retirer du liquide.
6. L'eau ou le Liquide est inférieur au niveau MINIMUM, le capteur de détection sec est activé. Ajouter du liquide.

Code Erreur

E1: résistance cassé
E2 : couvercle mal positionner ou mal verrouiller
E3: manque d'eau
E4: fonctionnement trop long (exemple: l'eau ne bout pas même après 30 min de fonctionnement max)
E5: niveau d'eau supérieur au niveau d'eau max d'ébullition autorisé (au-dessus du capteur)

Problème :	Solutions:
L'appareil ne fonctionne pas et ne sonne pas	1. La jarre n'est pas fixée correctement sur la base. 2. Le couvercle n'est pas fixé correctement. 3. Il n'y a pas suffisamment de liquide dans la jarre. 4. Il y a quelques éclaboussures autour du capteur de dépassement du liquide.
L'appareil s'est arrêté au milieu du programme	1. Le couvercle est lâche. 2. Le niveau de liquide est trop bas à cause de l'évaporation pendant la cuisson. 3. Il y a trop de liquide dans la jarre. 4. La jarre n'est pas positionnée correctement sur la base.
Les ingrédients sont trop gros à la fin du cycle de cuisson.	1. Les ingrédients ont été coupés trop grossièrement au début. La taille idéale est de 2-3cm. 2. Un programme incorrect a été sélectionné. 3. Pas assez d'eau ajoutée à la recette.
Les ingrédients ne sont pas assez cuits à la fin du programme	1. Les ingrédients ont été coupés trop grossièrement. 2. Un cycle de soupe incorrect a été utilisé pour le volume ajouté. 3. Trop d'eau ou d'aliments, le filtre est bloqué. 4. Certains ingrédients nécessitent une cuisson plus longue: sélectionnez les fonctions de cuisson manuelles.

La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson s'est terminé avant	1. Il y avait trop de liquide dans l'appareil et le capteur de dépassement s'est activé.
Les aliments sont brûlés et collés au fond de l'appareil.	1. Les ingrédients ont des très hautes teneurs en amidon et/ou sucre. Modifier la recette la prochaine fois. 2. Trop d'aliments et pas assez de liquide dans la recette.

Garantie

Ce produit est garanti 1 an à partir de la date de l'achat original pour tous les défauts mécaniques et électriques.
Cette garantie est valable uniquement si l'appareil est utilisé à des fins domestiques seulement et conformément aux instructions, s'il n'est pas branché sur une prise électrique non adaptée ou démonté ou entravé de quelque manière que ce soit ou endommagé par une mauvaise utilisation.
Aucune disposition de la présente garantie ou des instructions n'exclus, restreint ou affecte autrement vos droits statutaires.
En conformité avec notre politique de développement continu, nous nous réservons le droit de modifier cet appareil; l'emballage et les spécifications sans préavis.
Les consommables ne sont pas garantis c'est-à-dire la fiche et le fusible.

Recettes

1. Soupe de brocolis et de pommes de terre

Ingrédients

- 225g de cheddar râpé
- 4 têtes d'ail écrasées
- 1 oignon moyen coupé en morceaux de 2,5cm
- 60ml d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à soupe de sel de mer
- 2 c. à soupe de poivre du moulin
- 900g de pommes de terre pelées, coupées en petits morceaux
- 1,8kg de brocolis, branches pelées et fleurs séparées. Coupés en petits morceaux
- 60ml de vinaigre de Xérès
- 800ml de bouillon de légumes
- 1½ c. soupe de zeste de citron

Méthode

Versez tous les ingrédients dans la jarre, mettez l'appareil sous tension, sélectionnez P1 dans les menus prédéfinis. Comptez 30 minutes à partir de l'ébullition jusqu'au mixage. Faites bouillir jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Goûtez et ajustez l'assaisonnement.

2. Soupe aux poireaux et pommes de terre

Ingrédients

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon en dés
- 1 tête d'ail écrasée
- 2 pommes de terre moyennes en cubes
- 2 poireaux moyens ou 3 petits en lamelles

- 700ml d'eau (ou bouillon de poulet)
- 3 c. à soupe de crème épaisse (facultatif)
- Sel de mer et poivre du moulin

Méthode

Ajoutez 700ml d'eau et les pommes de terre et les poireaux coupés dans la jarre, verrouillez le couvercle et mettez l'appareil sous tension. Sélectionnez P1 dans les menus prédéfinis. Laissez bouillir environ 8 minutes. Retirez l'arrêt du doseur et ajoutez immédiatement l'huile d'olive suivie de l'oignon et de l'ail (ne pas ouvrir le couvercle entièrement pour ne pas stopper la cuisson). Comptez 30 minutes de cuisson. Ajoutez l'assaisonnement. Ajoutez enfin la crème épaisse et appuyez sur la touche “Pulse” pendant plusieurs secondes.

3. Soupe aux brocolis et au Stilton (fromage bleu)

Ingrédients

- 25g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon grossièrement coupé
- 1 poireau, sans le vert, coupé
- 350g de brocolis coupés en petites fleurs
- 1 petite pomme de terre, pelée et grossièrement coupée
- 700ml d'eau
- 4 c. à soupe de crème épaisse
- Sel et poivre du moulin
- 125g de fromage stilton, sans croûte, émietté

Méthode

Placez le beurre et l'huile d'olive dans l'appareil. Ajoutez le brocoli, la pomme de terre et l'eau dans la jarre, mettez l'appareil sous tension et sélectionnez P1 dans les menus prédéfinis. Après 30 secondes, ajoutez l'oignon et le poireau. Cuisez jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Comptez environ 20 minutes. Ajoutez enfin la crème épaisse, assaisonnez bien et ajoutez le fromage. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit bien fondue (mettez l'appareil sous tension et appuyez sur la touche "Pulse" plusieurs secondes). Ne laissez pas bouillir.

4. Crème de légumes

Ingrédients

- 1 grosse carotte pelée et coupée en petits morceaux
- 1 gros navet, coupé en petits morceaux
- 1 grosse pomme de terre pelée et coupée en petits morceaux
- 2 bâtons de céleri, coupés
- 5 ou 6 feuilles de choux de Milan grossièrement coupées
- Petite chicorée grossièrement coupée
- Bouillon
- 50g de beurre
- 25g de farine blanche

Méthode

Coupez tous les légumes et versez dans l'appareil. Ajoutez le bouillon pour atteindre le niveau MAX SOUP. Ajoutez la farine et le beurre. Sélectionnez P1 dans les menus prédéfinis.

5. Soupe de carottes et gingembre

Ingrédients

- 6 grosses carottes, pelées et coupées

- 1 oignon, pelé et coupé
- 2cm de gingembre frais, pelé et râpé
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 800ml de bouillon de poulet
- 20g de coriandre fraiche coupée

Méthode

Versez tous les ingrédients dans l'appareil en marche et sélectionnez P1 dans les menus prédéfinis. Comptez environ 30 minutes à partir de l'ébullition, mixage, cuisson. Vous devez cuire un peu plus longtemps que le programme le prévoit. Servez chaud avec du pain grillé.

6. Soupe de poulet rôti

Ingrédients

- 1 oignon moyen grossièrement coupé en petits morceaux
- 1 carotte moyenne en dés
- 100g de petits pois surgelés
- 150g de restes de poulet rôti, coupé
- ½ c. à café de sauge séchée
- 1 Litre de bouillon
- 3 c. à soupe de yaourt grec
- 1 tête d'ail écrasée
- Jus de citron

Méthode

Coupez les légumes et le poulet. Ajoutez tous les ingrédients dans l'appareil sauf les 3 derniers. Ajoutez le bouillon pour atteindre le niveau MAX SOUP. Sélectionnez P1 dans les menus prédéfinis. Pendant la cuisson de la soupe, écrasez l'ail et mélangez dans le yaourt avec le jus de citron. Réservez au frais. Servez la soupe dans des bols avec la préparation de yaourt froid.

7. Soupe à la tomate et au basilic

Ingrédients

- 1 oignon moyen coupé
- 1 bâton de céleri coupé
- 1 carotte en dés
- 1 tête d'ail écrasée
- 1 grande boîte de tomates
- 1 litre de bouillon
- 2 c. à soupe de crème épaisse
- Une poignée de feuilles de basilic fraiches

Méthode

Coupez les légumes et ajoutez tous les ingrédients dans l'appareil sauf la crème et le basilic Ajoutez le bouillon pour atteindre le niveau MAX SOUP. Sélectionnez P1 dans les menus prédéfinis. Une fois terminé, ajoutez la crème et le basilic et appuyez sur “PULSE” pour mixer.

8. Poulet à la mexicaine

Ingrédients

- 1 oignon moyen coupé
- 2 têtes d'ail écrasées
- 1 piment rouge (coupé très fin)
- Une petite boîte de tomates

- ¼ c. à café de cumin moulu
- 1 blanc de poulet cuit, coupé
- 1 litre de bouillon
- 2 c. à café de jus de citron

Méthode

Insérez le filtre dans la jarre. Coupez les légumes et hachez le poulet à la taille que vous préférez. Ajoutez tous les ingrédients dans l'appareil sauf le jus de citron. Les tomates et le piment vont dans le filtre. Ajoutez le bouillon pour atteindre le niveau MAX SOUP. Sélectionnez P2 dans les menus prédéfinis. Une fois terminé, ajoutez le jus de citron et appuyez sur "PULSE" pour mixer.

9. Smoothie aux fruits frais

Ingrédients

- 125ml de jus d'orange
- ½ melon cantaloup coupé en morceaux de 2,5cm
- 150g de framboises (fraiches ou surgelées)
- 200g d'ananas, coupés en morceaux de 2,5cm (frais ou en conserve, égoutté)
- 2 oranges navel, pelées et segmentées
- 200g de fraises, sans queue et coupées en deux
- 1 mangue, pelée sans noyau et coupée en morceaux de 2,5cm
- 1 banane, pelée et coupée en morceaux de 2,5cm
- 6-10 glaçons

Méthode

Posez les ingrédients dans la jarre dans l'ordre listé. Posez le couvercle et sélectionnez P4 dans les menus prédéfinis. Arrêtez et versez dans des grands verres.

10. Smoothie tropical

Ingrédients

- 440ml d'eau
- 75g de sucre en poudre
- 330ml de jus d'orange concentré
- 550ml de lait ou de lait de coco
- 2 c. à café d'extrait de vanille

Méthode

Mélangez l'eau et le sucre et remuez jusqu'à la dissolution complète du sucre. Ajoutez les autres ingrédients. Versez le mélange dans la jarre. Mettez l'appareil sous tension, sélectionnez P4 dans les menus prédéfinis. Laissez épaissir et fondre, pendant environ 10 minutes, selon l'épaisseur préférée. Versez dans des grands verres et servez avec une garniture à la fraise et des cerises au marasquin.

11. Chocolat chaud

Ingrédients

- 800ml de lait
- 4 c. à café de chocolat en poudre
- 200g de chocolat au lait coupé en petits morceaux

Pour servir

- Mini shamallows
- Crème fouettée

Méthode
Placez tous les ingrédients dans l'appareil. Mettez l'appareil sous tension. Sélectionnez la fonction “Reheat” (Réchauffer), laissez mélanger pendant environ 5 minutes (le chocolat chaud est d'environ 70°C). Servez dans des mugs avec de la crème fouetté et des shamallows sur le dessus.

Astuce
Conserver le chocolat chaud dans l'appareil en mode Réchauffer sera parfait pour les soirées au coin du feu ou les fêtes pour enfants.

12. Aïoli

Ingrédients
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 jaunes d'œuf
- 1 pincée de piment fort
- 2 têtes d'ail, pelées et écrasées
- 1 pincée de sel
- 1 litre d'huile d'olive

Méthode
Versez le jus de citron, les jaunes d'œuf, le piment, l'ail et le sel dans la jarre, mettez l'appareil sous tension, puis sélectionnez P4 dans les menus prédéfinis. Pendant le mixage, ajoutez l'huile au fur et à mesure à travers l'orifice du couvercle. Continuez jusqu'à l'émulsion de la sauce, comptez environ 5 minutes.



Notice d'utilisation



Mise au rebut correcte de l'appareil
(Equipement électrique et électronique)

(Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



DOMOCLIP
BP 61071
67452 Mundolsheim

- Photo non contractuelle
- Soucieux de la qualité de ses produits le constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis